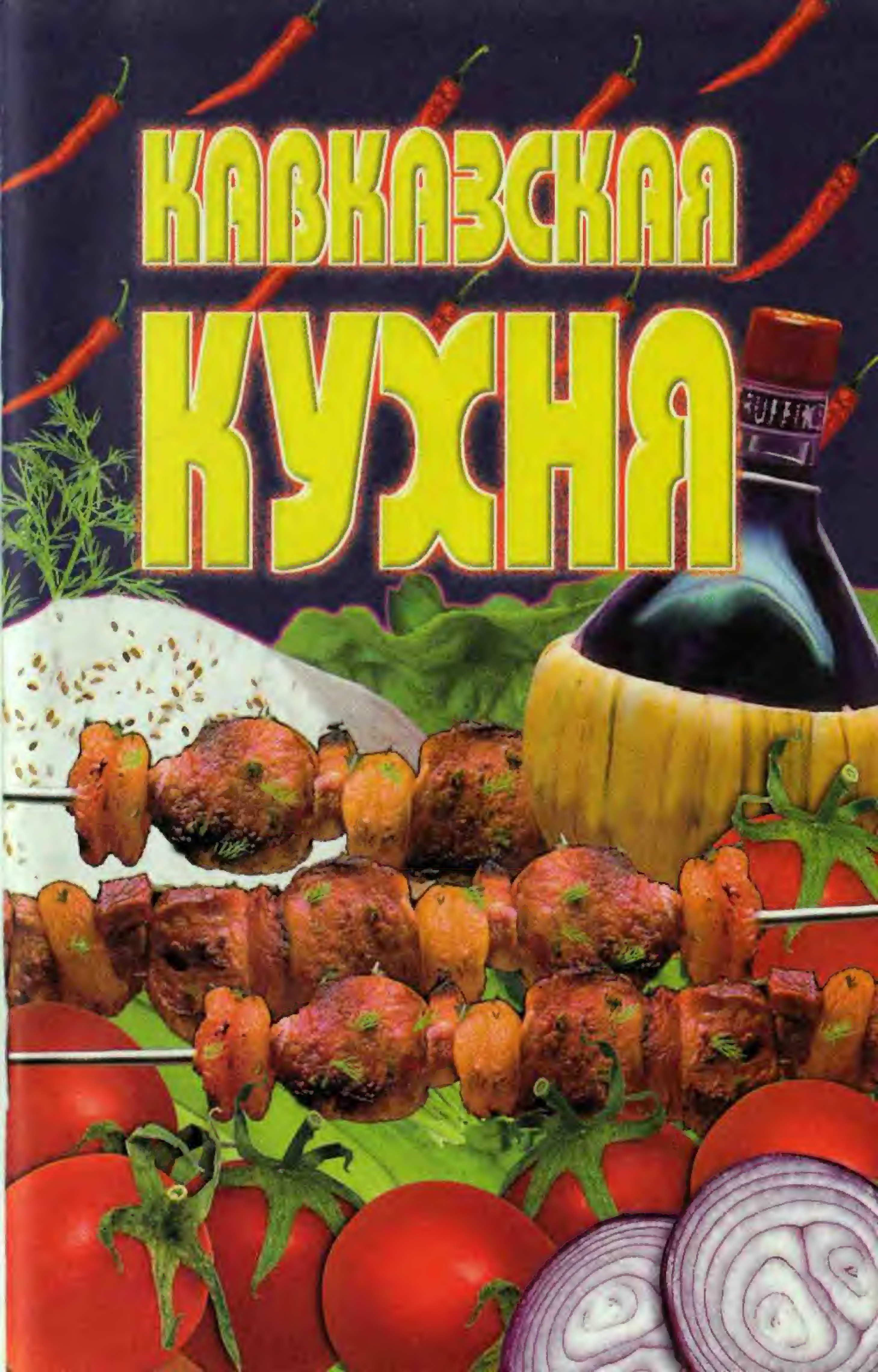

КАВКАЗСКАЯ
КУХНЯ

УДК 64
ББК 36.99
К 12

Кавказская кухня: Сборник. — М.: Лабиринт-Пресс,
К12 2001. — 48 с.
ISBN 5-9287-0049-0

УДК 64
ББК 36.99

© Составление. Издательство «Лабиринт-Пресс», 2001
© Обложка. GEOR design group, 2001

ISBN 5-9287-0049-0

Грузинская, азербайджанская и армянская кухни имеют много общего. Во многих блюдах используется заквашенное кипяченое молоко (мацони), лаваш, рис и овощи, зелень и пряности.

На грузинском столе изобилуют закуски из овощей, всевозможная зелень, кислые и ореховые соусы, а также во многие блюда добавляются острые приправы и сушеные пряности. Немало блюд готовятся из сыров, а также из фасоли (лобио).

Азербайджанцы чаще своих соседей употребляют рыбу, пельмени (хинкали). На почетном месте стоят пловы и шербеты. Отличительная особенность азербайджанской кухни — использование баранины для пловов и других блюд. Широко используются сумах (сушеный кизил) и шафран.

Армянская кухня — одна из самых древних на Земле. Технология приготовления хлеба, шашлыка (хоровац) и рыбного блюда «кутап» и в наши дни остается той же, что и полторы тысячи лет назад. Характерно, что в пище изобилует соль. Это объясняют климатическими условиями. Закуски, приготовленные из разнообразных продуктов, заправляют чесноком, орехами, уксусом и перцем, что придает блюдам особую остроту и аромат.

Надеемся, что гурманы и любители найдут в этой книге немало интересных рецептов.

Приятного вам аппетита!

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

500 г стручковой фасоли, 3 ст. ложки винного уксуса, 2 луковицы, 6—7 веточек укропа, перец, соль по вкусу.

Стручковую фасоль перебрать, промыть, порезать и сварить, опустив в кипящую воду. Воду слить. Фасоль посолить, поперчить, добавить уксус и нашинкованный репчатый лук. Все перемешать. Украсить мелко измельченным укропом.

КАПУСТА С ОРЕХАМИ — МХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ

500 г белокочанной капусты, 100 г очищенных грецких орехов, 1 долька чеснока, 2 веточки зелени кинзы, 1 чайная ложка хмели-сунели; винный уксус, красный перец, соль по вкусу.

Небольшой кочан капусты очистить от плохих листьев, вырезать кочерыжку, разделить кочан на 2 части и варить в кастрюле с небольшим количеством воды (1 стакан). Через 30—40 мин капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Капусту остудить, отжать рукой, положить на деревянную доску и порубить. Истолочь очищенные грецкие орехи, чеснок, красный перец, соль и зелень кинзы. Туда же всыпать приправу хмели-сунели, все развести винным уксусом и добавить подготовленную капусту. Перемешать и положить на тарелку.

САЛАТ ЛЕТНИЙ С ЯЙЦАМИ

3—4 помидора, 2 огурца, 200 г зеленого салата, 300 г стручковой фасоли, 2 яйца, 100 мл винного уксуса; сахарная пудра, зеленый лук, зелень укропа, красный перец, соль по вкусу.

Вымытые помидоры нарезать дольками, очищенные огурцы — кружочками. Зеленый салат вымыть и разрезать на 2—3 части. Стручки фасоли сварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обсушить, охладить и посолить. В винный уксус добавить соль, сахарную пудру и перемешать.

Листья салата полить готовым уксусом, смешать и выложить в салатник, посыпав укропом. На листья салата положить готовую фасоль, политую винным уксусом, вокруг — помидоры и огурцы. Все посыпать солью, мелко нарезанным сладким перцем и зеленым луком. Сверху украсить дольками яиц.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРЫМ ЛУКОМ

На 500 г баклажанов — 2 луковицы, зелень петрушки и базилика, зеленый лук, перец, соль.

Мытые баклажаны запечь, снять кожицу. Мякоть нарезать и добавить молотый перец, соль, мелко нарезанные репчатый лук, зелень петрушки, базилик. Перемешать и выложить на тарелку. Сверху посыпать нарезанным зеленым луком.

ВИНЕГРЕТ ПО-ГРУЗИНСКИ

На 200 г квашеной капусты — 2—3 вареные картофелины, 1—2 вареные морковки, 1—2 печеных свеклы, 50 г репчатого или зеленого лука, растительное масло, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить картофель и морковь, запечь свеклу. Овощи нарезать и добавить нашинкованный лук (любой), квашеную капусту, разную нарезанную зелень. Посолить, поперчить и перемешать. Овощи заправить рассолом от квашеной капусты с растительным маслом. Украсить колечками репчатого лука, рублеными яйцами (сваренными вкрутую) и ломтиками свеклы.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ОРЕХАМИ

На 500 г картофеля — 1 луковица, 150 г очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, зелень кинзы, укропа, петрушки, винный уксус, красный перец, соль по вкусу.

Картофель вымыть, сварить в кожуре, охладить и, очистив, порезать кубиками. Очищенные грецкие орехи

истолочь с чесноком, молотым красным перцем и зеленью кинзы. Посолить. По вкусу добавить винный уксус и нашинкованный репчатый лук. Перемешать с порезанным кубиками картофелем и уложить горкой в тарелку. Сверху — мелко нарезанная зелень петрушки или укропа.

ХОЛОДНАЯ РЫБА

На 1 кг рыбы — 4 дольки чеснока, 200 мл винного уксуса, 100 г очищенных грецких орехов, 1 лавровый лист, петрушка с корнем, соль по вкусу.

Рыбу очистить, порезать на порции и промыть в холодной воде. В кипящую соленую воду положить толченый чеснок, лавровый лист, корень петрушки. Затем положить туда же куски рыбы. Варить до готовности и, вынув шумовкой, остудить. Грецкие орехи с солью истолочь и развести винным уксусом. Куски рыбы выложить на блюдо и полить заправкой из уксуса с орехами.

МУЖУЖИ — ОТВАРНАЯ СВИНИНА С УКСУСОМ

На 500 г свинины — 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 100 мл уксуса; зелень, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать кусками, положить в кастрюлю, залить водой. Добавить лавровый лист, душистый перец (горошком) и варить свинину до готовности. Когда мясо хорошо разварится (бульон должен только покрывать его), влить уксус, посолить, дать бульону закипеть и сразу же снять с огня. Готовую свинину выложить на блюдо, залить отваром и остудить. При подаче на стол украсить веточками зелени.

ФАСОЛЬ КРАСНАЯ С МАСЛОМ

На 100 г красной фасоли — 100 г репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла; зелень петрушки, кинзы, специи, соль по вкусу.

Фасоль замочить, отварить и протереть через сито. Затем заправить мелко нарезанным репчатым луком, пассерованным в масле. Поперчить. Массу выложить в миску, а сверху полить растительным маслом и посыпать зеленью.

СЫР ТОЛЧЕНЫЙ

500 г малосоленой брынзы, 50 г сливочного масла, мята, эстрагон, красный молотый перец.

Сыр раскрошить и истолочь в эмалированной посуде, добавив пряности. Подавать как закуску с мчади и гоми (см. «Изделия из муки, сыра, крупы и яиц»).

ГРЕНКИ-ХАРШО

150 г белого хлеба, 4 яйца, 40 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, зелень, перец, соль.

Нарезать ломтиками белый хлеб, обжарить с обеих сторон в сильно разогретом масле. Добавить пассерованный лук, соль, перец, залить взбитыми яйцами, смешанными с зеленью. Сверху посыпать тертым сыром. Подрумянить в духовке и подать в сковородке.

ГРЕНКИ-КИКЛИКО

4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, хлеб, соль.

Сырые яйца взбить, добавить мелко нарезанную зелень, соль и перемешать. Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть в яичную смесь и поджарить на разогретой сковородке, уложив в один слой.

ПОМИДОРЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

300 г помидоров, 200 г творога, 100 г сметаны, 140 г брынзы, 2 огурца, зелень, соль, пряности, перец.

На помидоре сделать срез. Творог протереть через сито, смешать со сметаной и протертой брынзой. Массу хорошо перемешать и положить на срезанную поверхность помидора.

На творог положить ломтики свежих огурцов, помидоров, редиса, яйца, листья салата.

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР К САЛАТУ ИЗ ПОМИДОРОВ

400 г сыра, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 500 мл растительного масла.

Сыр, нарезанный кусками 5x10 см и толщиной в 2 см, обвалять в смеси из муки, взбитого яйца, панировочных сухарей и запечь в горячем масле. Как только сыр расплавится, его сразу же вынуть. Подавать к столу с лепешками и салатом из помидор.

СОУСЫ И ПРЯНЫЕ СМЕСИ

СОУС САЦИВИ

6 луковиц, 700 г очищенных грецких орехов, 1—2 ст. ложки кукурузной (пшеничной) муки, 3 чайные ложки рубленого чеснока, кинза, молотый черный перец, хмели-сунели, шафран, 5 гвоздик, 1 чайная ложка винного уксуса (или 1 ст. ложка гранатового сока), красный молотый перец, 400 г куриного жира, 400 мл куриного бульона.

Мелко нарубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на 1/2 порции куриного жира. На оставшемся жире спассеровать муку до бледно-желтого цвета, развести бульоном, прокипятить до получения густой массы. Грецкие орехи, чеснок, перец, кинзу (кориандр), соль растолочь ступкой и развести в бульоне. Все добавить в пассерованный лук и тушить 15 мин. Затем положить корицу, гвоздику, сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне еще 5—8 мин.

СОУС ГАРО

200 г очищенных грецких орехов, 400 мл куриного бульона, 2 луковицы, 2—3 сырых желтка, кинза, 3—4 дольки чеснока, соль, 50 мл трехпроцентного винного уксуса.

Орехи, растолченные с кинзой и солью, развести винным уксусом, потом бульоном, все время перемешивая. Добавить мелко нарезанный лук и кипятить 10 мин. Снять с огня.

Тщательно взбить желтки, развести их несколькими ложками теплого соуса и постепенно влить эту массу в соус. Соус все время нужно размешивать, чтобы сырые яйца не свернулись. Соус подавать к жареной индейке или курице.

СОУС ТКЕМАЛИ

400 г слив ткемали, зелень кинзы, укропа, 1 долька чеснока, красный перец, соль.

Сливы положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она их только покрывала. Сварить, снять с огня и протереть с отваром через сито. К этой массе добавить толченую кинзу, красный перец, чеснок, укроп, соль и перемешать.

После окончания варки удалить косточки, поставить соус на огонь, добавить толченые орехи, кинзу, укроп, соль, чеснок и перец. Прокипятить. Снять с огня и протереть сквозь сито. Слить в соусник.

СОУС ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ

500 г помидоров, 2 дольки чеснока, хмели-сунели и кориандр по 1/2 чайной ложки, красный перец, соль.

Спелые помидоры разрезать на 4 части и, положив в эмалированную кастрюлю, оставить на 24 часа. Сок слить. Помидоры прокипятить до отставания кожицы. После этого массу протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, а затем через сито (чтобы удалить кожицу и семена). Пасту перелить в кастрюлю и варить до желаемой густоты, помешивая. Чтобы не пригорала, мешать очень часто. Под конец варки добавить толченые семена кориандра, чеснок, красный перец, сунели, соль. Перемешать.

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Приготовить сухую смесь следующих пряностей (в частях):

Базилик в порошке— 1 часть;
Кориандр (кинза) в порошке— 1 часть;
Майоран в порошке— 1 часть;
Укроп в порошке— 1 часть;
Красный перец— 2% от общей массы;
Шафран— 0,1% от общей массы.

Хорошо перемешать. Смесь должна получиться зеленоватого цвета. Хранить в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Хмели-сунели — готовая приправа для харчо, сациви и других блюд.

АДЖИКА

Приготовить сухую смесь пряностей следующего состава (в частях):

Хмели-сунели— 3 части;
Красный перец— 2 части;
Чеснок— 1 часть;
Кориандр (кинза)— 1 часть;
Укроп— 1 часть.

К этой смеси пряностей добавить немного соли и винного уксуса крепостью 3—4 %, чтобы получилась влажная густая паста. Хранить в закупоренной посуде. Аджику можно использовать как готовую приправу к рисовым, овощным, мясным блюдам, а также можно положить в готовые супы и в отварную фасоль (лобио).

СУПЫ

СУП-ХАРЧО

500 г жирной говядины, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, кинза (семена) и хмели-сунели по 1 чайной ложке, чеснок, красный перец, соус ткемали, соль по вкусу.

Жирную говядину обмыть, нарезать мелкими кусками и залить 8—10 стаканами холодной воды. Сварить. Перед кипением снять пенку. После 2 часов варки положить толченые грецкие орехи, толченые: стручковый перец, чеснок и соль. Затем добавить кукурузную муку (разведенную бульоном), соус ткемали (или винный уксус). К концу варки добавить толченые семена кинзы, хмели-сунели. Варить еще около 10 мин.

СУП-ХАРЧО С ЯЙЦАМИ

1/2 стакана риса, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 300 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 4—5 яиц; сливы ткемали, зелень, перец, соль, чеснок по вкусу.

Репчатый лук мелко порезать и спассеровать в половине порции масла. Переложить в кастрюлю, всыпать рис и залить 6 стаканами кипятка. Варить 15—20 мин. Очищенные орехи с кинзой, чесноком, перцем и солью хорошо растолочь и добавить 2 стакана кипятка. Все это положить в суп. Кипятить суп 5—10 мин. Затем положить в суп разваренные сливы ткемали. Прокипятить снова. Разбить над кастрюлей и выпустить одно за другим 4—5 яиц, сохраняя их целыми.

Когда яйца сварятся вкрутую, суп снять с огня. При подаче на стол суп посыпать измельченной зеленью петрушки и заправить маслом.

СУП С БАКЛАЖАНАМИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

500 г баранины, 2 луковицы, 200 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 2 сладких перца, 4 помидора; зелень, чеснок, соль по вкусу.

Жирную баранину сварить в 6—8 стаканах воды. Вынуть и обжарить на процеженном бульоне. Лук пассеровать на масле или жире, снятом с бульона.

В кипящий суп добавить нарезанные овощи: баклажаны, помидоры, сладкий перец, фасоль — и варить до готовности.

За 15—20 мин до конца варки положить в суп кинзу, толченый чеснок, соль.

СУП ГРИБНОЙ

500 г грибов, 2—3 луковицы, 1/2 стакана очищенных орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, зелень, чеснок, перец, соль по вкусу.

Свежие грибы перебрать, промыть, залить водой и варить до готовности. Бульон процедить, грибы остудить и нарезать соломкой. Лук порезать и пассеровать на сливочном масле, добавить грибы и потушить. Затем залить грибным отваром. Развести муку в небольшом количестве остуженного отвара и добавить в суп (как только он закипит). Кипятить 10 мин. Положить нарезанную зелень (кинзу, петрушку, укроп), соль, толченые чеснок и стручковый перец. Через 5 мин снять с огня и добавить толченые орехи. Перед подачей к столу посыпать зеленью укропа.

СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

300 г красной фасоли, 2 луковицы, 100 г грецких орехов, 2 чайные ложки винного уксуса, 5—6 зубчиков чеснока, зелень укропа, петрушки, кинзы, соль, перец по вкусу.

Фасоль промыть, положить в кастрюлю, залить кипятком и варить до полуготовности. Затем добавить сырой рубленый чеснок, лук и довести до готовности. Когда фасоль разварится, ее нужно протереть и, разведя протертую массу отваром, всыпать толченые орехи, перец, соль. Варить еще 5 мин. Добавить уксус, порезанную петрушку, кинзу, укроп и варить еще 3—5 мин.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

500 г баранины, 350 г баклажанов, 40 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баранину (корейку или заднюю часть) обмыть, нарезать небольшими кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить кусочки баранины, предварительно посыпав их солью и черным молотым перцем. После этого баклажаны нанизать на шампур так, чтобы захватить оба конца баклажана и все кусочки баранины.

Шашлык обжарить над углями, вращая шампур так, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жаренья баранину и баклажаны надо поливать растительным маслом.

ГОВЯДИНА ПО-ГРУЗИНСКИ

700 г говядины, 100 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 2 зубчика чеснока, 100 мл гранатового сока, соль, перец, зелень.

Нарезать порционные куски говядины (по 2 куска на порцию), отбить и посолить. Приготовить фарш, смешав пассерованный лук, чеснок, нарезанную зелень кинзы и укропа, гранатовый сок и специи.

Фарш положить на середину куска мяса и все свернуть трубочкой. Обжарить на сковороде с топленым маслом, добавляя воду. Довести до готовности.

На гарнир приготовить откидной рис, зеленую стручковую фасоль и свежие помидоры. Добавить зелень и лимон. Подавать с горячим ореховым соусом (см. «Баклажаны жареные»).

КАУРМА ИЗ СВИНИНЫ

500 г свинины, 300 г репчатого лука, 400 г помидоров, зелень кинзы и петрушки, черный перец, соль по вкусу.

Промытую и нарезанную кусками свинину тушить в сотейнике 15 мин. Добавить лук, нарезанный кружочками, и тушить еще 5—8 мин. Затем влить заранее разваренные и протертые сквозь сито помидоры или томат-пюре (1/2 стакана пюре и 3/4 стакана воды), посолить и довести до готовности. В конце тушения добавить молотый черный перец, мелко порезанную зелень кинзы, петрушки. Перемешать.

ХИНКАЛИ

Для фарша: на 500 г баранины (свинины) с жиром или на 300 г жирной говядины и 200 г свинины — 3 луковицы; молотый черный перец, соль по вкусу.
Для теста: мука по потребности, соль.

Мякоть баранины или свинины (или смесь) с жиром нарезать кусками и вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить перец, посолить, добавить около 1/2 стакана теплой воды (столько, сколько впитает в себя мясо).

На разделочную доску просеять горкой муку, сделать сверху углубление и влить в него 1 стакан воды. Добавить щепотку соли и замесить некрутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать из теста кружки с десертную тарелочку, сверху положить фарш и, собирая края теста, придать требуемую форму (грушевидную).

Готовые хинкали опустить в соленую кипящую воду. Варить при слабом кипении около 10—15 мин, пока они не всплывут наверх. Вынуть шумовкой и подавать на стол горячими (по 3—5 штук на порцию).

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Для 1 цыпленка средней величины — 100 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, черный перец, соль, зелень по вкусу.

Тушку разрезать вдоль грудки, развернуть, нашпиговать чесноком, сплющить, посолить и положить на горячую сковороду с маслом. Вокруг разместить потроха (печень, желудок), голову, ножки. Накрыть тарелкой и, придавив грузом, жарить на среднем огне 40—60 мин. Обжаривать с обеих сторон до румяной корочки. Можно подать на стол без гарнира и с гарниром (жареным картофелем, помидорами, отварным рисом и т. д.) или с соусом в отдельном соуснике (томатным, ореховым).

ТОЛМА (ГОЛУБЦЫ) ИЗ БАРАНИНЫ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

500 г мякоти баранины, виноградные или капустные листья, 50 г риса, 700 г капусты, 50 г изюма, зелень кинзы и базилика, 250 г репчатого лука, 300 г яблок или айвы, соль.

Мякоть баранины обмыть холодной водой и, нарезав кусками, пропустить через мясорубку. Добавить нарезанную зелень кинзы и базилика, промытый изюм. Еще раз пропустить через мясорубку. Массу вымесить, добавить соль и рис.

Листья винограда (или капусты) бланшировать в кипятке 5—7 мин. Вынуть и остудить. В листья завернуть фарш, положить в кастрюлю, прослаивая кружочками лука, ломтиками яблок или айвы. Залить голубцы водой или прокрученными через мясорубку помидорами так, чтобы жидкость слегка их прикрывала. Варить под крышкой до готовности 1 1/2—2 часа.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

1 средняя курица, 4—5 луковиц, 4 картофелины, 800 г помидоров, 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка шафрана, 2 чайные ложки хмели-сунели, красный перец, соль по буксу.

Обработанную курицу порезать на куски и тушить в сотейнике. Положить масло, репчатый лук и тщательно его прожарить. Добавить к курице отваренные и протертые сквозь сито помидоры и тушить все вместе. Отдельно в небольшом количестве воды сварить крупно порезанный картофель и также положить к курице. Добавить толченые красный перец, чеснок, хмели-сунели, семена кинзы (кориандр) и шафран и довести до готовности. При подаче посыпать зеленью.

КУПАТЫ НА СКОРУЮ РУКУ

На 500 г мякоти свинины — 2 луковицы, 1/2 чайной ложки корицы и гвоздики (молотых), 1 долька чеснока, 1яйцо; молотый черный перец, зерна граната или барбариса, красный перец, соль, зелень кинзы по вкусу.

Свинину порезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей. Посолить, поперчить, добавить корицу и гвоздику, толченый чеснок, сырое яйцо и все хорошо вымесить. Добавить зерна граната или барбариса и снова осторожно перемешать, чтобы не помять зерна. Из фарша сформировать небольшие шарики и придать им форму сигар. Обжарить на сковороде с двух сторон и выложить на блюдо.

Сверху посыпать шинкованным репчатым луком (сырым), зернами граната или барбариса (сухими и толчеными). Отдельно в соуснике подать гранатовый сок (1/4 стакана) с небольшим количеством соли и толченой зеленью кинзы.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

На 400 г говядины — 100 г жира, 3—4 ст. ложки томат-пюре, 1—2 ст. ложки соуса «Южный», 1 чайная ложка муки, 20 г каперсов, 2 чайные ложки винного уксуса, 2—3 дольки чеснока, специи, соль.

Мясо мелко нарезать брусочками, поперчить и обжарить. Добавить пассерованный лук, томат-пюре, муку и пассеровать все 5 мин. Развести бульоном, положить очищенные (нарезанные ромбиками) огурцы без семян, каперсы, толченый чеснок, кипяченый уксус, рубленую зелень, соус «Южный». Посолить, поперчить и прокипятить 5—6 мин. При подаче посыпать зеленью.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ЛОСОСЬ ЖАРЕНЫЙ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

На 1 кг лосося — 3 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 граната, 100 г очищенных орехов, 150 г репчатого лука; зелень мяты и петрушки, перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить (выпотрошить), разрезать на куски (по 2 куска на порцию), обсушить салфеткой, посолить, поперчить. Затем выложить на смазанный маслом противень, сверху на рыбу положить слой репчатого лука, нарезанного кольцами, и, полив маслом, довести до готовности в духовке.

Готовую рыбу выложить на блюдо и украсить зеленью. Ореховую подливку подавать отдельно.

Для приготовления ореховой подливки толченые орехи развести гранатовым соком, добавив сок из-под рыбы, зелень мяты, соль, перец. Все вскипятить и остудить.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

На 1 кг рыбы — 500 г баклажанов, 2 ст. ложки муки, 200 г растительного или топленого масла, 5 веточек зелени петрушки, 1 веточка чабера, 4 веточки базилика; зерна граната, зеленый лук, соль по вкусу.

Для соуса: 3/4 стакана гранатового сока, 3/4 стакана воды, 2 веточки зелени кинзы, 2 дольки чеснока; красный перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, опустить в соленую кипящую воду на 1—2 мин, вынуть и разложить на доске. Сверху положить другую доску с грузом. Выдержать баклажаны под прессом полчаса — дать стечь воде и горечи. Подготовленные таким образом баклажаны поджарить на растительном или топленом масле на слабом огне.

Почищенную рыбу нарезать небольшими кусками, обмыть, обсушить, посолить, обвалять в муке и поджарить на растительном или топленом масле. Готовую рыбу выложить на блюдо, обложить жареными баклажанами, полить гранатовым соусом. Сверху украсить мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки, чабером, базиликом, зернами граната.

Приготовление соуса. В гранатовый сок добавить охлажденную кипяченую воду, истолченные с солью зелень кинзы, красный перец и чеснок. Все хорошо перемешать.

РЫБА ПАРОВАЯ С ПОМИДОРАМИ

На 1 кг рыбы — 1 кг помидоров, 5 луковиц, 4 веточки зелени кинзы, 2—3 ст. ложки растительного масла; стручковый перец, соль по вкусу.

Рыба для этого блюда подойдет любая (можно взять рыбное филе). Очищенную и вымытую рыбу или филе нарезать на порционные куски и положить в сотейник в один слой. Рыбу посолить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и зелень кинзы, залить водой (чтобы покрыла рыбу наполовину) и закрыть сотейник крышкой. Припустить рыбу на слабом огне в закрытой посуде.

Свежие помидоры погрузить в кипящую воду на 2—3 мин, затем снять с них кожицу и обжарить с небольшим количеством растительного масла.

Готовую рыбу выложить на блюдо, обложить поджаренными помидорами, посыпать солью. Сверху украсить нашинкованным зеленым стручковым перцем.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ИЗ ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

4—5 баклажанов, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица.

Для соуса: 200 г очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 2—3 веточки зелени кинзы; красный стручковый перец, винный уксус, соль по вкусу.

Баклажаны помыть, срезать концы и нарезать кружочками толщиной 1—1 1/2 см. Посолить и, накрыв чистым полотенцем, оставить на 40—60 мин. Затем осторожно выжать из них сок, надавливая рукой так, чтобы ломтики не деформировались. Подготовленные баклажаны уложить в один слой на сковородку с разогретым маслом и обжарить с двух сторон до румяной корочки. Переложить на блюдо, посыпать мелко нашинкованным луком, залить кипящим ореховым соусом. Остудить.

Приготовление орехового соуса. Орехи очистить, истолочь с солью, чесноком, зеленью кинзы, красным стручковым перцем. Добавить винный уксус, перемешать. Затем развести кипяченой водой и варить на слабом огне 10—15 мин.

ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНИНОЙ

На 500 г тыквы: 30 г топленого масла, 150 г баранины, 30 г риса, пол-луковицы (30 г), 1 яйцо, по 15 г зелени мяты и укропа; щепотка перца, соль по вкусу.

Тыкву промыть, срезать у тыквы верхушку и аккуратно удалить плодовую мякоть так, чтобы стенки у тыквы остались не толще 2 см. Плодовую мякоть отделить от семян, мелко нашинковать. Затем добавить в нее проверну-

тую через мясорубку мякоть баранины. Спассеровать лук, отваренный рис, зелень и все хорошо перемешать.

Нафаршировать очищенную тыкву этим фаршем и накрыть ее срезанной верхушкой. Фаршированную тыкву положить на смазанный маслом противень, полить маслом и запекать в духовом шкафу до готовности. Запеченную тыкву порезать на порционные куски, выложить на тарелку и полить маслом.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ВАРЕНАЯ С ОРЕХАМИ

На 500 г цветной капусты — 1/4—1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1/4 стакана винного уксуса, 1 чайная ложка семян кориандра (кинзы), соль по вкусу.

Небольшой кочан цветной капусты очистить, промыть и сварить до готовности. Сваренную капусту остудить и разобрать на мелкие кочешки.

Очищенные грецкие орехи истолочь с чесноком и солью. Добавить толченые семена кинзы, развести винным уксусом. Соединить полученную массу с подготовленными кочешками цветной капусты и осторожно все перемешать.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ

На 200 г стручковой фасоли — 20 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 2 яйца, различная зелень.

Стручковую фасоль припустить в небольшом количестве воды. Когда вода закипит, добавить соль, пассерованный лук, зелень петрушки, базилика, кинзы, масло и тушить 15—20 мин. Затем фасоль переложить на сковородку и залить яйцами. Чтобы яичная масса попала внутрь — прорезать фасоль в нескольких местах. Запечь.

ВАРЕНЫЕ ЗЕРНА КУКУРУЗЫ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

На 300 г зерен кукурузы — 100 г очищенных грецких орехов, 50 г изюма (без косточек), 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Початки кукурузы молочной зрелости сварить в соленой воде и отделить зерна. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку с изюмом. Добавить сахарную пудру, мед, вареные зерна кукурузы и перемешать.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ, СЫРА, КРУПЫ И ЯИЦ

ХАЧАПУРИ

Для теста: 500 мл молока (или 2 стакана пахты), 2 яйца, соль, пшеничная мука по потребности.

Для начинки: 500 г имеретинского или краснодарского сыра, 2 яйца.

Нарезанный полосками мягкий сыр замачивать около двух часов в холодной воде, затем откинуть на дуршлаг. Отжав рукой, переложить в чистую посуду. Там сыр размять, добавив яйца, и перемешать. Разделить на четыре части. Замесить не очень крутое тесто из молока или мацони (пахты), яиц, соли и пшеничной муки. Тесто разделить на четыре части, раскатать на четыре тонкие лепешки и на каждую положить ровным слоем начинку из сыра. Края наглухо защипать или сделать подобие ватрушки. Чугунную сковороду нагреть и положить хачапури швом вниз. Выпекать под крышкой. Когда одна сторона испечется — перевернуть и далее выпекать без крышки. Готовые хачапури можно смазать сверху маслом. Подавать горячими.

ГОМИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

На 1 стакан кукурузной крупы крупного помола — 3—4 стакана воды, 3—4 ст. ложки кукурузной муки, 100 г сыра.

Крупу насыпать в кастрюлю, залить водой и тщательно перемешать. Варить, перемешивая и растирая, до готовности. Сулугуни или имеретинский сыр нарезать тонкими длинными ломтиками и положить на горячее гоми.

ЛЕПЕШКИ МЧАДИ

На 3 стакана кукурузной муки 1 1/2 стакана воды.

В миску насыпать просеянную кукурузную муку, добавить холодную воду и замесить тесто. Оно должно получиться мокроватым. Смочив руки, взять тесто, придать ему форму шара и положить на горячую сковороду или противень. Затем расплющить рукой и выпекать с закрытой крышкой. Перевернув на другую сторону, выпекать без

крышки. Подавать в горячем виде. При желании еще в сырое тесто можно положить топленое масло (на 500 г муки — 2 ст. ложки масла) и соль.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ПЛОВ СО СЛАДКОЙ ПОДЛИВКОЙ

На 500 г риса — 200 г масла, 2 яйца или 2—3 картофелины; соль по вкусу.

Для подливки: 200 г очищенного миндаля, 200 г изюма без косточек, 200 г чернослива без косточек, 1/2 стакана топленого масла, 1—1 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана меда.

Сварить рис до полуготовности. Для подливки снять с миндаля кожицу, предварительно ошпарив его кипятком. Очищенный миндаль высыпать в чистую кастрюлю, налить туда 1/2 стакана кипящей воды и варить 15 мин.

Перебрать и промыть изюм (без косточек) и чернослив (без косточек) и положить их в кастрюлю с орехами. Добавить сахар, мед, влить топленое масло, все перемешать и варить еще 15 мин.

Готовый рис высыпать на блюдо и залить его сладкой подливкой. Вокруг сладкого плова разложить жареный картофель или нарезанную кусками яичницу.

Подливку можно подать отдельно.

ТЫКВА ВАРЕНАЯ С ОРЕХАМИ И САХАРОМ

500 г тыквы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки меда, 1/2—3/4 стакана сахара.

Тыкву очистить от кожицы и зерен, помыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (вода должна наполовину покрывать тыкву) и, закрыв крышкой, варить до готовности. Отваренную тыкву вынуть из кастрюли и остудить.

Очищенные грецкие орехи и 1/4 стакана сахарного песка тщательно истолочь, чтобы сахарный песок превратился в пудру. Затем приготовить сироп: развести мед и оставшийся сахар в 3/4 стакана кипяченой горячей воды.

Вареную тыкву мелко нарезать и осторожно перемешать с толчеными орехами и сиропом.

Это блюдо подавать на стол холодным.

ПИРОГ МЕДОВЫЙ

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан меда, 1 стакан сахара, по чайной ложке молотой корицы и соды, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 1/4 чайной ложки соли.

Для смазывания: 1 желток, 2 чайные ложки молока или воды; миндаль или грецкие орехи по вкусу.

В пшеничную муку добавить сахарный песок, соду, молотые корицу и гвоздику и все перемешать. Подготовленную таким образом муку высыпать на чистую доску холмиком, посередине сделать углубление, положить туда мед, соль и яйца и замесить тесто. Форму для пирога смазать маслом, положить в нее готовое тесто. Поверхность теста выровнять, смазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой, украсить миндалем или очищенными грецкими орехами. Выпекать в духовом шкафу до готовности.

ПИРОГ ГВЕДЗЕЛИ С СЫРОМ И ЯЙЦОМ

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 2 чайные ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла или 100 г маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, 1/4 чайной ложки соды и 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г имеретинского сыра, 4 яйца.

Приготовление теста. Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, сахар и соль перемешать до полного растворения соли и сахара. Предварительно размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляя сметану и просеянную муку, и быстро, в течение 20—30 сек, замесить тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном замешивании улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавлять простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

Три четверти готового теста раскатать в пласт толщиной в 1 см и положить его на смазанный маслом противень. Молодой, несоленый сыр нарезать ломтиками и уло-

жить ровным слоем по раскатанному тесту (если сыр очень соленый, то предварительно его вымочить в воде). Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками и положить поверх сыра. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Края защипать. Верхний пласт теста смазать яйцом. Выпекать пирог 20—30 мин при температуре 200—210°С.

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С УКСУСОМ И ЧЕСНОКОМ

500 г зеленой фасоли, 3—4 дольки чеснока, молотый черный перец, зелень, соль, винный уксус по вкусу.

Молодые стручки фасоли перебрать, удалить прожилки, промыть и нарезать соломкой. Затем отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито и охладить. При подаче на стол положить в салатник, заправить черным перцем, полить уксусом и посыпать зеленью. Измельченный чеснок подавать отдельно.

ШПИНАТ С УКСУСОМ И ЧЕСНОКОМ

500 г шпината, 3—4 дольки чеснока, 3%-ный уксус, черный молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Шпинат перебрать, промыть, крупно нарезать и в подсоленной воде припустить до готовности. После этого откинуть на сито и охладить. Перед подачей на стол переложить в салатник, посыпать черным перцем, зеленью и полить уксусом.

САЛАТ ЛОБУЦ

150 г красной фасоли, 1 луковица, 2—3 ст. ложки растительного масла; уксус, зелень кинзы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Красную фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить до готовности. Остывшую фасоль посыпать

солью, перцем, зеленью кинзы. Затем перемешать, полив растительным маслом и уксусом. Подавать в салатнике, оформив нарезанным кольцами луком и веточками кинзы.

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ

На 4—5 средних баклажанов (500 г) — 1 головка чеснока, 3—4 ст. ложки растительного масла, по одному корню петрушки и сельдерея, 2 крупных помидора, зелень кинзы и укропа, перец и соль по вкусу.

Баклажаны очистить от плодоножек, промыть, обсушить салфеткой и снять кожицу. Затем с одной стороны сделать разрез и ложкой удалить мякоть с семенами. Подготовленные баклажаны опустить в кипяченую, остывшую и подсоленную воду на 10—15 мин, затем откинуть и слегка отжать, чтобы удалить горечь.

Мякоть баклажанов вместе с семенами измельчить, добавить мелко нарезанный чеснок, промытые и мелко нашинкованные коренья петрушки и сельдерея, зелень кинзы, укропа. Затем посолить, поперчить, перемешать и обжарить в растительном масле. Подготовленные баклажаны нафаршировать этой массой и уложить надрезанной стороной вверх в один ряд на сковороду с подогретым растительным маслом. Туда же положить очищенные от кожицы и нарезанные пополам помидоры, посолить (добавляя немного воды) и посыпать измельченной зеленью кинзы и укропа. Затем припустить на слабом огне 5 мин, закрыв крышкой.

При подаче на стол полить соком, образовавшимся при припускании. Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ (С БРЫНЗОЙ)

На 200 г баклажанов — 20 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 150 г помидоров, 1 чайная ложка сахара, 20 г муки, 50 мл растительного масла, 30 г брынзы, перец, соль по вкусу.

Небольшие баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, обдать кипятком, откинуть на сито и дать воде стечь. Затем баклажаны посолить и положить на 20 мин под пресс.

Мелко нарезать лук, поджарить его на растительном масле, добавить нарезанные пополам помидоры, мелко нашинкованные перья чеснока, лавровый лист, соль перец, сахар. Тушить, пока соус не загустеет (около 30 мин). Затем все протереть через сито. Баклажаны обсушить на полотенце, обвалять в муке и поджарить на растительном масле.

Налить немного соуса на дно порционного глиняного горшочка, уложить слоями ломтики брынзы и кусочки поджаренных баклажанов, чередуя слои. Залить оставшимся соусом, посыпать тертой брынзой, смешанной с тертыми сухарями. Все это сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавать в горшочке.

ТЫКВА ФАРШИРОВАННАЯ

На 1 1/2 кг тыквы — 1/2 стакана риса, 75—100 г сливочного масла, 70 г алычи, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана изюма, 3—4 крупных яблока, 1 чайная ложка корицы, соль по вкусу.

Тыкву вымыть, срезать у нее верхушку, ложкой удалить мякоть с семенами и еще раз вымыть.

Мякоть отделить от семян, мелко нарезать, добавить сваренный до полуготовности рис, промытый изюм, очищенную от косточек алычу, очищенные от кожицы и сердцевины и нарезанные соломкой яблоки, сахар, растопленное масло, корицу и еще раз хорошо перемешать.

Подготовленным фаршем наполнить тыкву, закрыть срезанной верхушкой и запекать в духовке на смазанном маслом противне в течение 2 часов.

Перед подачей на стол тыкву разрезать на куски и полить растопленным маслом.

РУЛЕТ МЯСНОЙ

На 200—250 г бескостной говядины — 2 яйца, 20 г курдючного сала, 5 г сливочного масла, 3 дольки чеснока, 1—2 чайные ложки томат-пюре; черный и красный молотый перец, соль, зелень по вкусу.

Порционные куски зачищенной говядины отбивать до тех пор, пока мясо не превратится в тестообразную массу.

Затем мясо посыпать черным перцем, солью и продолжать отбивать. Когда оно приобретет однородную тягучую консистенцию, разложить его на доске слоем 1 1/2—2 см. На слой мяса поочередно положить продолговатые кусочки курдючного сала, дольки чеснока и половинки яиц, сваренных вкрутую. Посыпать солью, красным перцем, после чего свернуть в виде рулета и перевязать тонким шпагатом.

Рулет положить в сотейник, сверху смазать томат-пюре, полить растопленным маслом и поставить в жарочный шкаф. Для того чтобы рулет прожарился равномерно, через 10—15 мин его необходимо переворачивать и поливать бульоном.

Готовый рулет охладить, нарезать кружочками и положить на блюдо, украсив зеленью.

СУПЫ

СУП РИСОВЫЙ

500 г говядины, 50 г топленого масла, 150 г риса, 1—2 луковицы, 2—3 яйца; специи, соль по вкусу.

Из говядины с добавлением костей сварить бульон, процедить его. В кипящий бульон положить промытый рис, пассерованный репчатый лук и варить до готовности риса. Перед подачей заправить яичным желтком, разведенным в бульоне. В тарелку положить кусок мяса.

ЗЕРНУШКА

3 ст. ложки пшеницы, 1/2 стакана гороха, 1/2 стакана бобов, 3 ст. ложки чечевицы, 2—3 луковицы, 3/4 стакана очищенных орехов, 1 ст. ложка муки, 100 г сливочного масла, перец, зелень, соль по вкусу.

Бобы, горох, пшеницу перебрать и замочить по отдельности на 10—12 часов. Затем положить бобы, горох и пшеницу в одну кастрюлю и варить вместе на слабом огне около получаса. Полученный отвар слить, положить в эту же кастрюлю предварительно замоченную чечевицу, все залить кипятком и продолжать варить суп еще около часа. Когда все зерна станут мягкими, суп посолить, положить

мелко нарезанный, обжаренный с мукой репчатый лук, толченые орехи и варить еще около 5 мин. При подаче на стол посыпать зеленью.

БОЗБАШ ЕРЕВАНСКИЙ

500 г баранины, 50 г топленого масла, 1 луковица, 150 г лущеного гороха, 500 г картофеля, 2—3 яблока, 50 г чернослива, 2 ст. ложки томат-пюре; перец горошком, соль по вкусу.

Баранью грудинку промыть, нарезать на куски и сварить. Мясо вынуть, бульон процедить, в процеженный бульон положить горох и варить, пока он не разварится. Затем добавить нарезанный дольками картофель, порционные куски мяса, обжаренный репчатый лук и томат-пюре, промытый чернослив, яблоки, разрезанные на 4 части (без сердцевины). Положить соль, перец по вкусу и варить еще около 10—15 мин.

ХАШ

1 1/2 кг говяжьих ножек, 500 г рубцов, 2—3 головки чеснока, 1 редька, зелень петрушки, базилика, эстрагона, соль по вкусу.

Говяжьи ножки опалить, поскоблить, тщательно промыть, разрубить на части и залить холодной водой на сутки, меняя воду через каждые 2—3 часа. Затем говяжьи ножки еще раз промыть, положить в неширокую кастрюлю, залить воду, чтобы ее уровень был выше уровня продуктов на 15—20 см. Варить на слабом огне. Варить хаш без соли, не допуская бурного кипения. При варке периодически снимать пену и жир.

Очищенные рубцы промыть, залить холодной водой и варить без соли до тех пор, пока не исчезнет специфический запах. После этого отвар вылить, рубцы промыть, нарезать и добавить к варящимся говяжьим ножкам. Варить вместе. Когда мясо будет легко отделяться от кости, его нужно вынуть, снять с костей, нарезать, снова положить в бульон, влить в бульон снятый жир. Общая продолжительность варки — 6—8 часов. Хаш подавать к столу горячим. Отдельно подать измельченный чеснок, разбавленный бульоном, редьку, соль, пряную зелень и хлеб лаваш.

РИСОВЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

500 г баранины, 50 г топленого масла, 200 г риса, 1—2 луковицы, 1—2 яйца; зелень эстрагона, зелень петрушки, специи, соль по вкусу.

Мякоть баранины два раза пропустить через мясорубку. В полученную массу положить яйца, соль, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, перец, тщательно перемешать и скатать из полученной массы небольшие шарики. В горячий процеженный костный бульон положить пассерованный в масле мелко нарезанный репчатый лук, мясные шарики, перебранный и промытый рис, зелень эстрагона и варить до готовности риса.

Взбитые яйца развести холодной водой. Перед подачей на стол влить разведенные яйца в суп тонкой струей, непрерывно помешивая, и довести до кипения.

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

500 г говядины, 200 г чечевицы, 500 г картофеля, 100 г очищенных грецких орехов, 1 1/2 луковицы, 75 г чернослива или урюка, 75 г топленого масла, 1 ст. ложка пшеничной муки; укроп, молотый черный перец по вкусу.

Чечевицу замачивать в течение 2 часов. Говядину сварить, бульон процедить. Затем добавить в бульон чечевицу и варить до готовности. После этого положить в суп картофель, нарезанный кубиками, пассерованный лук, фрукты, пассерованную муку, обжаренные протертые орехи и варить до готовности. При подаче положить в суп порционный кусок говядины и посыпать укропом и перцем.

СУП СВАДЕБНЫЙ

Для супа на 2 л куриного бульона: 160 г лапши аришты или вермишели, 2 яйца (желток), сок 2 лимонов, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для 160 г лапши аришты (в сушеном виде): 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо (белки), 1/4 стакана воды, соль по вкусу.

Сварить куриный бульон из расчета: на 1 курицу (средний вес 1 кг) — 1 морковь, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 2 1/2 л воды, соль по вкусу. Курицу вынуть из бульона

и переложить в другую кастрюлю, бульон процедить. Для свадебного супа понадобится только куриный бульон.

В процеженный куриный бульон засыпать заранее приготовленную лапшу аришту или макаронные изделия и варить до готовности. В отдельной посуде тщательно размешать яичные желтки с лимонным соком, влить их в суп. Суп размешать, нагреть, но не доводить до кипения. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ — АРИШТЫ

Из муки, яиц (только белки) и воды замесить крутое тесто, разделить его на несколько кусков и каждый кусок раскатать в тонкий пласт (толщиной 1—1 1/2 мм). Пласты теста свернуть в виде рулета и нарезать на узкие полоски шириной 3—4 мм. Полученную лапшу высушить.

СПАС (СУП ИЗ ПРОСТОКВАШИ)

1/2 л простокваши, 75 г риса, 2—3 яйца, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 луковицы, 20—30 г топленого масла, зелень кинзы или мяты.

Муку соединить с яйцами и тщательно взбить. Простоквашу разбавить водой из расчета 1:2. В яично-мучную смесь, помешивая, влить разведенную водой простоквашу и на медленном огне, перемешивая, довести до кипения. После этого добавить вареный рис, мелко нашинкованный пассерованный лук, зелень кинзы или мяты, перемешать и довести до кипения.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-АРМЯНСКИ

500 г баранины, 50 г топленого масла, 100 г гранатовых зерен или 50 мл гранатового сока, 2—3 луковицы, зелень, черный молотый перец, соль.

Баранину обмыть, нарезать кусочками по 40—50 г, положить в эмалированную кастрюлю с топленым маслом, посыпать солью, перцем и обжарить. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и продол-

жать жарить еще 5 мин. После этого влить свежий гранатовый сок и хорошо перемешать.

Подавать готовый шашлык на блюде, посыпав его зеленью петрушки, зернами граната или полив гранатовым соком.

ЖАРКОЕ ПО-АРМЯНСКИ

750 г баранины, 6—7 луковиц, 8 небольших картофелин, 6 помидоров, 5 ст. ложек растительного масла, черный перец, 6 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Мясо разрезать на куски (по 2 на порцию), посолить, добавить черный и душистый перец. Поверх положить несколько головок репчатого лука и 8 небольших картофелин, а также 5—6 очищенных небольших помидоров. Влить стакан воды и растительное масло. Тушить на слабом огне до готовности.

БОРАНИ ИЗ ЦЫПЛЯТ С БАКЛАЖАНАМИ

На 400 г мяса цыпленка — 400 г баклажанов, 1 1/2 ст. ложки топленого масла, 200 г мацуна или кефира, 2—3 дольки чеснока.

Подготовленным цыплятам придать плоскую форму, посолить, обжарить на масле с обеих сторон, разрубить на небольшие куски, сложить в кастрюлю, положить очищенные от кожицы куски баклажанов. Тушить под крышкой до готовности. Отдельно подать мацун или кефир с измельченным чесноком.

ЦЫПЛЯТА С ФРУКТАМИ

На 900 г тушки цыпленка — 90 г топленого масла, 100 г изюма, 60 г чернослива, 2 луковицы, 3 ст. ложки сметаны, зелень по вкусу.

Подготовленной тушке цыпленка придать плоскую форму, посолить, смазать сметаной и обжарить в масле с обеих сторон. Затем разрубить на 2 или 4 части, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, изюм, чернослив. Долить немного горячей воды и тушить под крышкой 15—20 мин. При подаче на стол цыпленка полить соусом из фруктов, в котором он тушился, и посыпать зеленью.

БЛЮДА ИЗ КРУП И ОВОЩЕЙ

БОРАНИ ИЗ ОВОЩЕЙ

400 г картофеля, 250 г баклажанов, 200 г помидоров, 50 г сладкого перца, 1/2 луковицы, 3 ст. ложки топленого масла; зелень, соль по вкусу.

Картофель, баклажаны, репчатый лук — порезать кубиками и обжарить. Затем положить помидоры, разрезанные на 4 части, сладкий перец и все это припустить до готовности. При подаче посыпать зеленью.

ОВОЩНОЕ РАГУ (АЙ ЛАЗАН)

500 г баклажанов, 500 г картофеля, 2—3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 4 сладких перца, 1 стакан стручковой фасоли, 3—4 помидора, 1 стакан мелко нарезанной пряной зелени, 1 1/2 чайной ложки молотого черного и красного перца, соль по вкусу.

Баклажаны обмыть, обрезать концы, нарезать кружочками 1—1,5 см, посолить и через 10—15 мин осторожно выжать из них сок, слегка надавливая рукой, чтобы ломтики не потеряли формы. Подготовленные баклажаны уложить в кастрюлю и полить растительным маслом. На баклажаны положить слоями нарезанный кубиками картофель, нарезанный кольцами сладкий перец, нашинкованный лук, нарезанные стручки зеленой фасоли, ломтики помидоров, крупно нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика. Посолить и поперчить. Еще раз уложить овощи и зелень в такой же последовательности, снова посолить и полить растительным маслом. Овощи прикрыть опрокинутой тарелкой, закрыть кастрюлю крышкой, поставить тушиться в духовку до готовности.

Можно готовить овощи и на плите (на слабом огне). В этом случае в кастрюлю нужно долить 1/2 стакана воды.

ОТКИДНОЙ ПЛОВ

На 100 г риса — 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка топленого масла.

Рис перебрать, промыть, залить подсоленной водой и оставить на 30—40 мин. Воду слить. Подготовленный таким образом рис засыпать в кипящую соленую воду. Варить до тех пор, пока верхние крупинки риса не станут мягкими. После этого рис откинуть на дуршлаг, облить теплой водой, дать воде стечь.

В глубокой кастрюле растопить масло, положить часть риса, перемешать и высыпать туда же весь рис. Полить маслом, поставить на слабый огонь на 40—45 мин и варить с закрытой крышкой.

ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ

На 300 г риса — 100 г топленого масла, 40 г кураги, 1 1/2 ст. ложки изюма, 40 г чернослива, 1 ст. ложка очищенного миндаля, щепотка молотой гвоздики, щепотка молотой корицы.

Приготовить откидной плов (см. рецепт выше). Сушеные фрукты промыть горячей водой. Все фрукты выложить на сковороду с разогретым маслом, добавить гвоздику, очищенный от кожицы мелко нарезанный миндаль. Закрыть крышкой и слегка обжарить на слабом огне. Подавать плов на блюде вместе с обжаренными сухофруктами, полив маслом и посыпав корицей. Обжаренные фрукты можно подать отдельно.

ПЛОВ С СЕВРЮГОЙ

300 г севрюги, 130 г риса, 2 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Для компота: 1 гранат, 1 1/2 ст. ложки сахарного песка.

Рыбу порезать на порционные куски и ошпарить кипятком. Куски рыбы положить в посуду, засыпать отварным рисом, полить топленым маслом, посолить и довести до готовности в жарочном шкафу.

Из граната сварить компот и подавать отдельно.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

КУТАП

1 кг форели, 75 г риса, 75 г сливочного масла, 3 ст. ложки изюма, 1 г имбиря; зелень петрушки, эстрагона, соль по вкусу.

Блюдо кутап готовится из форели.

Рыбу промыть, очистить от чешуи и потрошить, не разрезая брюшка, через отверстие, образовавшееся после удаление жабр. Сделать это нужно так. Столовой ложкой через жаберное отверстие осторожно выскоблить внутренности рыбы и удалить их. Таким же образом зачистить хребтовую часть от крови. Очищенную рыбу тщательно промыть.

Подготовленную рыбу наполнить отваренным рисом, заправленным маслом, изюмом и имбирем, и свернуть рыбу колечком. Хвостовой плавник просунуть в отверстие в нижней челюсти рыбы. Положить форель на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, и запекать в духовке.

Запеченную рыбу переложить на блюдо и украсить зеленью петрушки и эстрагона.

ФОРЕЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

1 кг форели, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 лимон или зерна одного граната; зелень эстрагона, молотый красный перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить через жаберные отверстия (см. выше), промыть и обсушить салфеткой. Сделать острым ножом надрезы кожи в нескольких местах, чтобы рыба при жарении не деформировалась, потом посыпать солью и красным перцем, надеть рыбу на шпажку и жарить над раскаленными углями (без пламени). Периодически поворачивать и смазывать маслом.

Подавать форель на блюде, украсив кружочками лимона и эстрагоном. Зерна граната подавать отдельно.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

4—5 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 1 1/4 стакана молока, неполный стакан сахара, 3 яйца, 1 желток (для смазки), сода.

Для начинки: 200 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 200 г сахара, корица по вкусу.

Просеянную муку высыпать на стол горкой. Сделать в ней углубление и влить туда молоко с разведенной в нем содой, растопленное сливочное масло, взбитые яйца и всыпать сахар. Замесить некрутое тесто, постепенно забирая муку по всей окружности от краев к середине. Тесто раскатать, разрезать на 6 частей. Каждую из этих частей также раскатать и разрезать на 8 кусочков, придав каждому квадратную форму.

Приготовить начинку для печенья: ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, изюмом и молотой корицей. На каждый квадрат теста положить немного начинки, сложить квадратик вдвое и, защипывая края, придать форму полумесяца. Подготовленные изделия смазать желтком и выпекать в духовке при температуре 150—160°С.

НАЗУК С ШАФРАНОМ ПО-АРМЯНСКИ

Для 800 г печенья (10 штук по 80 г): 3 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана свежего молока, 100 г сливочного масла, щепотка ванильного сахара, 1/4 чайной ложки соли, 3 яйца, 30 г дрожжей, щепотка шафрана, щепотка молотой корицы, 1 яйцо для смазки.

В эмалированной кастрюле из 1/2 стакана теплого молока, 30 г дрожжей и 1 1/2 стакана муки ложкой замесить жидкую болтушку (опару) и поставить ее бродить в теплое место (температура должна быть 28—30") на 3—3 1/2 часа. Во время брожения на поверхности опары будут появляться лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Когда опара начнет оседать, можно начинать замешивать тесто.

В отдельной посуде смешать яйца, соль, сахар, ванилин, молотую корицу, все слегка подогреть и добавить в опару. Затем постепенно всыпать оставшуюся муку, шафран и замешивать тесто до получения однородной массы. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны, затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для дальнейшего брожения. Приблизительно через час, когда тесто достигнет максимального подъема, его нужно обмять и выложить на стол, посыпанный мукой. Из теста сформовать булочки, раскатать их в круглые или овальные лепешки толщиной в 1 см,

края защипать зубчиками, положить лепешки на смазанный маслом противень. Смазать яйцом (лучше желтком), проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 20—25 мин при температуре 200—230°С.

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

СУПЫ

ПИТИ

700 г баранины, 90 г топленого масла, 100 г гороха, 1 луковица, 300 г картофеля, 40 г сушеной алычи, 3 г сушеной мяты, 1 ст. ложка томат-пюре, перец, соль по вкусу.

Каждая порция супа пити варится в отдельном глиняном горшочке или в порционной кастрюле емкостью 800 мл.

Баранину нарезать кусками в 50—80 г. 2—3 куска баранины и предварительно замоченный на 4—5 часов горох положить в глиняный горшочек и залить холодной водой, доведя объем до 600 мл. Варить на слабом огне. Образующуюся пену периодически снимать шумовкой. За 15—20 мин до готовности добавить (целиком) картофель среднего размера, посолить. Когда бульон закипит, положить в суп нарезанный дольками репчатый лук, а в конце варки — топленое масло, перец и томат-пюре.

Пити подавать в той же посуде, в которой он готовился. При подаче суп пити посыпать мятой. Отдельно на тарелке подавать очищенные головки репчатого лука.

ШОРБА С КУРИЦЕЙ

500 г курицы, 70 г гороха, 80 г риса, 3—4 ст. ложки топленого масла, 70 г свежей алычи, 1 луковица, зелень кинзы, укропа, щепотка сушеной мяты, перец, соль по вкусу.

Обработанную курицу разрезать на порционные куски, сварить и вынуть из кастрюли. Бульон процедить. Затем в кипящий бульон положить промытый рис, добавить пассерованный репчатый лук и продолжать варить. За 15—

20 мин до готовности добавить сваренный отдельно горох, алычу (сливу) и довести до готовности. Посолить. Затем положить в суп нарезанные куски отварной курицы, нашинкованные кинзу и укроп и прокипятить. При подаче посыпать сушеной мятой.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ОТБИВНАЯ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

1кг 400 г баранины, 100 г сливочного масла, 3—4 луковицы, 400 г пшеничной муки, 500 г помидоров, 500 г огурцов, зелень, перец, соль по вкусу.

Для лаваша: 400 г пшеничной муки, 8 яиц.

Баранину нарезать на куски и отбить, замочить в растворе уксуса с луком на 2—3 часа. Затем обжарить на сильном огне.

Приготовить лаваш. Для этого из муки и яиц замесить крутое тесто, раскатать его в виде круглой тонкой (1 мм) лепешки и выпекать на сковороде без масла.

Готовый лаваш разрезать на треугольники и уложить на блюдо. На каждый треугольник положить кусок баранины и закрыть уголками лаваша.

На гарнир подать маринованные или свежие помидоры, огурцы, зелень.

ГОЛУБЦЫ

500 г баранины, 50 г сливочного масла, 200 г свежих листьев винограда (или 300 г квашеных), 1/3 стакана риса, 500 мл простокваши, 12 г сушеной мяты; молотая корица, перец, соль по вкусу.

Приготовить фарш из баранины, риса, лука, зелени. Посолить и поперчить. Листья винограда ошпарить кипятком и в каждый завернуть небольшую порцию фарша. Голубцы уложить в глубокую кастрюлю и залить 1 стаканом заранее приготовленного костного бульона. Тушить с закрытой крышкой на слабом огне, добавив сливочное масло.

При подаче на стол голубцы полить соусом, в котором они тушились. Посыпать корицей и сушеной мятой. Отдельно подавать холодную простоквашу.

ДЮШБАРА (МЕЛКИЕ ПЕЛЬМЕНИ)

400 г баранины, 160 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 луковица, 1 1/2 л бульона, 40 мл винного уксуса, зелень кинзы, 4 г сушеной мяты, перец, соль.

Мякоть баранины пропустить через мясорубку с луком. Добавить кинзу, специи и приготовить фарш. Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто и раскатать его в пласт толщиной в 1 мм. Тесто разрезать на квадраты 3x3 см, в центр каждого положить немного фарша и завернуть как пельмени треугольной формы. Пельмени сварить в процеженном кипящем бульоне.

На каждую порцию в тарелку положить 16—20 пельменей. При подаче дюшбару посыпать сушеной мятой. Отдельно подать винный уксус или уксус с чесноком.

КЕБАБ (АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ШАШЛЫК)

500 г баранины (мясо ягненка), зеленый лук с головками, чеснок с зеленым пером, стебли базилика, кинзы, эстрагона, мяты.

Молодую баранину разрубить на кусочки с косточками и хрящами. Нанизать на шампуры (без соли, пряностей и лука) и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая. К кебабу подать пряную зелень, разложив ее на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

КЮКЮ ИЗ БАРАНИНЫ

500 г баранины, 80 г топленого масла, 600 г картофеля, 1—2 луковицы, 3 яйца; зелень кинзы и укропа, перец, корица, соль по вкусу.

50 г баранины разделить на 3 куска, отварить их в подсоленной воде, нарезать ломтиками по 15—20 г, положить в глубокую сковороду, сверху поместить нарезанный ломтиками отварной картофель, полить растопленным маслом, посыпать мелко нарезанным луком, солью, все залить взбитыми яйцами, смешанными с рубленой зеленью. Запечь в духовке.

Кюкю подавать очень горячим. При подаче на стол посыпать корицей.

КУТАБЫ — ПИРОЖКИ ИЗ ТОНКО РАСКАТАННОГО ТЕСТА

400 г мякоти баранины, 2—3 луковицы, 1 гранат, 120 г топленого масла; перец, корица, соль по вкусу.
Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана воды, соль по вкусу.

Мякоть баранины порезать, пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку. Фарш заправить солью и перцем, хорошо перемешать, всыпать зерна граната.

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать как можно тоньше (1 мм), вырезать кружки размером с пирожковую тарелку. На каждый кружок положить по 1 столовой ложке мясного фарша, завернуть его в виде полумесяца, обжарить в сильно разогретом топленом масле.

Подавать горячими, посыпав корицей.

ПЛОВЫ

ПЛОВ С ЦЫПЛЕНКОМ

1 цыпленок, 1 стакан сушеных абрикосов, 1/2 стакана изюма, 4—5 ст. ложек топленого масла, молотый черный перец, корица, соль.
Для риса: 1 1/2 стакана риса, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка настоя шафрана, соль.

Подготовить рис. Для этого его нужно перебрать, промыть и замачивать в подсоленной холодной воде в течение нескольких часов. Затем рис промыть теплой водой и отварить до полуготовности в большом количестве слегка подсоленного кипятка. Сваренный до полуготовности рис откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой.

Обработанного цыпленка (или молодую курицу) разрубить на части, натереть смесью соли, перца и корицы, обжарить в масле на сковороде, затем поставить на 5—7 мин в горячую духовку.

Промытые изюм и сушеные абрикосы припустить в масле.

Налить половину высокой кастрюли кипятка, сверху повязать салфетку из неплотного полотна или бязи, при-

чем так, чтобы она слегка прогибалась. В салфетку засыпать подготовленный рис, сверху положить масло, закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на сильный огонь. При выкипании воды из кастрюли добавлять кипяток, не снимая салфетки. Варить до готовности. Так готовят откидной рис для плова.

Готовый рис полить растопленным маслом, настоем шафрана (1 г шафрана на 100 мл воды, подогретой до температуры 60—70°С), добавить соль по вкусу. Перемешать. Подавать горячим.

При подаче на тарелку положить готовый рис, сверху — куски жареного цыпленка и припущенные фрукты. Отдельно подавать пряную зелень.

ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ

Для фруктовой основы: 200 г кураги, 1 стакан изюма, 1/2 стакана сушеной алычи, 100 г очищенного миндаля, 2 ст. ложки топленого масла, 50 г меда, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана сока граната, 1 чайная ложка молотой корицы, 2 бутона гвоздики.

Для риса: 1 1/2 стакана риса, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ст. ложка настоя шафрана, соль по вкусу.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки воды, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и замачивать несколько часов в подсоленной холодной воде.

Затем рис промыть теплой водой и отварить до полуготовности в большом количестве слегка подсоленного кипятка. Отваренный до полуготовности рис откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли, раскатать его в пласт как можно тоньше (1—1 1/2 мм). Этим пластом выстлать дно и стенки кастрюли или казана, положить 1—1 1/2 стакана отваренного риса, смешанного с половиной нормы топленого масла, разровнять слой, сверху засыпать остальной рис. Положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне до полной готовности риса. Окрасить рис настоем шафрана (1 г шафрана на 100 мл воды, подогретой до температуры 60—70°С).

Курагу, изюм, алычу и очищенный от кожицы миндаль обжарить на масле в глубокой сковороде.

В отдельной посуде сварить сироп из сахара, меда, сока граната, добавить корицу, гвоздику, поджаренные фрукты с миндалем и слегка поварить.

При подаче на стол горкой положить на тарелку горячий рис, сбоку поместить корочки запеченного теста, собранные со дна посуды, где готовился рис, рядом положить уваренные фрукты.

ПЛОВ С ОМЛЕТОМ

1 1/2 стакана риса, 100 г топленого масла, 4 яйца, 1/3 стакана молока, зелень укропа, соль.

Укроп отварить при закрытой крышке, мелко нарезать. Из риса приготовить откидной плов и смешать его с укропом. Из яиц и молока приготовить омлет и нарезать его ромбиками.

При подаче на тарелку положить плов с укропом, а сверху — ромбики омлета. Полить маслом.

ПЛОВ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

400 г баранины, 1 крупная луковица, 1—1/2 ст. ложки винного уксуса, 1/2 чайной ложки сахара, 1—2 ст. ложки томат-пюре, зелень кинзы и укропа, перец и соль по вкусу.

Для риса: 1 1/2 стакана риса, 50—60 г топленого масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

Из баранины и лука приготовить фарш и охладить. Из фарша сделать шарики (по 20—30 г) и обжарить их на сковороде с маслом. Отдельно поджарить нарезанный репчатый лук, добавить в него томат-пюре, бульон, уксус, сахар, перец, соль и довести полученный соус до готовности. Мясные шарики залить соусом и потушить их в течение 8—10 мин.

Приготовить откидной плов и часть его окрасить настоем шафрана. При подаче на стол рис уложить горкой, сверху посыпать окрашенным рисом, а по краям блюда выложить мясные шарики с соусом. Полить маслом и посыпать зеленью.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ВЫПЕЧКА

ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ

450 г пшеничной муки, 1 стакан топленого масла (в том числе 2 ст. ложки для теста), 1 яйцо, 1 желток, 20 г дрожжей, 200 г очищенных грецких орехов или миндаля, 200 г мелкого сахарного песка, 80 г меда, кардамон, соль по вкусу.

В теплое молоко положить дрожжи, соль, размешать до их полного растворения. Затем добавить яйцо, растопленное масло и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымешивать тесто в течение 15—20 мин. Затем поставить его в теплое место на 40 мин на расстойку.

Готовое тесто разделить на 14—18 частей, раскатать каждую из них в пласт толщиной не больше 2 мм.

Предварительно приготовить начинку: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или потолочь (если начинка из миндаля, то его нужно сначала ошпарить, освободить от кожицы, подсушить и только после этого пропустить через мясорубку или потолочь). Перемешать измельченные орехи с мелким сахарным песком и измельченным кардамоном.

На смазанный маслом противень положить три пласта (3 слоя) теста, смазывая каждый слой топленым маслом, на тесто положить начинку, разровнять ее и дальше продолжать укладывать начинку уже через каждые два слоя. Три верхних слоя только смазать маслом. Затем смазать пахлаву яичным желтком, нарезать ромбами и поставить противень в духовку, нагретую до 180°С.

Через 10—12 мин пахлаву вынуть и полить растопленным маслом. Общее время выпечки —30—35 мин. Готовую пахлаву, не вынимая из противня, залить по линиям разрезов подогретым медом.

ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

300 г пшеничной муки, 4 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г очищенного миндаля или грецких орехов, 1 1/2 стакана сахара, 2 чайные ложки корицы, щепотка кардамона.

В теплом молоке развести дрожжи, соль, добавить растопленное масло, яйца, ванильный сахар и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Поставить тесто в теплое место на 1—1/2 часа для подъема. Тесто обмять, раскатать в пласт толщиной не более 2 мм, нарезать тесто кружками диаметром не больше 10 см, используя для этого блюдце или пиалу. На одну половинку кружка положить немного заранее приготовленной ореховой начинки, защипать края круглым швом. На поверхность печенья нанести различные узоры.

Готовые изделия уложить на смазанный маслом противень, подсушить в духовке на слабом огне, затем выпекать в течение 7—10 мин.

Приготовление начинки. Сладкий миндаль опустить на 5—7 мин в кипяток, вынуть, подсушить, очистить от кожицы, истолочь в ступке или пропустить через мясорубку (вместо миндаля можно использовать грецкие орехи, тогда их не надо ошпаривать), смешать с сахаром, корицей, кардамоном.

ПИРОГ С МЯСОМ И ЧЕСНОКОМ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Вес пирога около 1 кг.

Для теста: 2 чайных стакана пшеничной муки, 2 чайные ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла или 100 г маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, по 1/4 чайной ложки соды и соли.

Для начинки: 600 г мякоти полужирной баранины, 1 луковица, 6—10 г чеснока, 1/8 чайной ложки молотого перца, 1/4 чайной ложки соли, 40 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо для смазки.

Приготовление теста (сладкое тесто на соде и сметане). Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивать в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны с яйцами. Затем всыпать муку и быстро, в течение 20—30 сек, замесить тесто. (Кис-

лота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании улетучивается, отчего изделие получается плотным, не рыхлым. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.)

Приготовление начинки. Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растертым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу.

3/4 полученного теста раскатать в пласт толщиной 1 1/2—2 см и положить на смазанный маслом противень, начинку (фарш) равномерно распределить по пласту. Из остатков теста раскатать другой пласт, покрыть им начинку, сверху смазать пирог яйцом, сделать в пироге несколько проколов и выпекать в течение 30—40 мин при температуре 180—200°С.

СОДЕРЖАНИЕ

*По вопросам, связанным с приобретением
этой книги оптом или в розницу,
обращаться по адресу:
117607, Москва, Раменки, д.9, корп.4
Телефоны: (095) 932-79-01, 932-79-02, 932-77-85
Факс: (095) 932-29-23
E-mail: inc@labirint.msk.ru
http://www.labirint-press.ru*

Издание для досуга

КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

Сборник

Редактор Н.Г. Усова
Технический редактор О.Б. Шмалько
Корректор И.В. Семенова

ИД № 00583 от 15.12.1999 г.
Подписано в печать с готовых диапозитивов 21.03.2001 г.
Формат 84×108/32. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл.-печ. л. 1,5. Тираж 30 000 экз.
Заказ № 1104.
Налоговая льгота — общероссийский классификатор
продукции ОК-005-93, том 2; 953 000 — книги, брошюры.
Издательство «Лабиринт-Пресс»
117607, Москва, Раменки, д. 9, корп. 4

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов на ГИПП «Вятка»
610033, г. Киров, ул. Московская, 122


ООО "МИР КНИГИ" №6
КАВКАЗ КУХНЯ ТОНК ЛАБИРИНТ
8-10
22.02.2005
3216
2 000684 119010